



# Des histoires de volailles « Label Rouge et Bio »

Tendre et blanche, fondante et goûteuse, la chair des volailles Label Rouge et Bio est à consommer sans modération par les petits et les grands.

Faire partie d'une « grande » lignée oblige à certaines lettres de noblesse, les volailles sous signe de qualité Label Rouge et Bio le savent bien. Jouer dans la cour des grands n'est pas si aisé, l'excellence n'est jamais une question de chance. Elle est le fruit du travail, de l'expérience des hommes et d'exigences.

## Des animaux...

Issues de lignées rustiques, les volailles Label Rouge et Bio sont adaptées à l'élevage fermier en plein air ou en liberté, dans de grands espaces herbeux ombragés. Des bâtiments de taille limitée abritent les animaux élevés uniquement au sol, avec de faibles densités. Bernard Tazua, éleveur, explique : « nous faisons partie d'un groupe d'éleveurs qui produisons des volailles de qualité que nous élevons pendant 81 jours minimum, soit plus du double des volailles standard. » Les volailles sont nourries à 100% de végétaux à base de céréales. En Bio, l'alimentation est issue de l'Agriculture Biologique, sans OGM, ni intrants chimiques.

Les volailles Label Rouge et Bio ont des qualités nutritionnelles supérieures, du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage. Leur chair contient des protéines de haute qualité, des vitamines, des minéraux (potassium et phosphore) bénéfiques pour la santé. Elle présente aussi un excellent équilibre en acides gras et concentre moins d'eau, de sel, de lipides que les volailles standard. Les productions Label Rouge ou Bio respectent des exigences strictes définies dans les réglementations françaises et européennes. Elles sont contrôlées à chaque stade de leur production par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.

## Et des hommes...

Les éleveurs de volailles Label Rouge et Bio sont guidés par des valeurs communes. Ils sont soucieux de l'environnement, de la biodiversité, des paysages ruraux et du bien-être animal. Le maintien d'une agriculture traditionnelle et de proximité avec des exploitations familiales associant polyculture et élevage est un de leurs principes fondamentaux. Enfin, au-delà de leur engagement quotidien, ces éleveurs participent au développement d'emplois dans les régions et à la structuration des territoires. Comment ? Par une organisation en filière, depuis les entreprises de sélection jusqu'à la commercialisation des produits. L'implication de ces hommes permet de produire des volailles de qualité supérieure avec un rapport qualité/prix intéressant pour en proposer régulièrement aux convives. Bernard Tazua, passionné par son métier affirme : « en travaillant de cette manière, nous pensons aux consommateurs qui recherchent cette qualité supérieure qui se rapproche de ce que l'on produisait autrefois. » ●

## 3 Un guide pour la restauration collective

Le Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF) vient de rédiger un guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective regroupant tout ce qu'il faut savoir sur les volailles Label Rouge et Bio pour les intégrer dans les menus. Vous y trouverez des détails sur :

- les produits et grammages,
- la liste des fournisseurs de volailles Label Rouge et Bio,
- des informations pratiques pour optimiser les appels d'offres en intégrant des volailles Label Rouge et Bio.

Ce guide est disponible sur [www.volaillelabelrouge.com](http://www.volaillelabelrouge.com) et [www.volaillebio.com](http://www.volaillebio.com) dans l'onglet RHD.



## 1 Les produits disponibles en Label Rouge et Bio

Plusieurs espèces de volailles Label Rouge et Bio existent en frais et en surgelés : poulet blanc, jaune, noir ; pintade ; canette ; canard ; caille ; dinde ; chapon ; poularde ; oie à rôtir ; chapon de pintade.

Les volailles fermières sont disponibles entières ou en découpes pour de multiples utilisations. Afin de garantir une qualité des pièces en Label Rouge et Bio, la découpe est réalisée ou assistée manuellement et non entièrement automatisée.



## 2 Les signes de qualité

Le signe de qualité « agriculture biologique », reconnaissable à ses logos français « AB » ou européen, est le seul signe de qualité officiel garantissant que le produit est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, par l'interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse et veillant au bien être des animaux.

Le Label Rouge est le seul signe de qualité officiel français qui garantit la qualité supérieure d'un produit, c'est-à-dire qu'il satisfait à des exigences organoleptiques strictes. Des tests sensoriels sont réalisés chaque année pour en attester. La chair est ferme, goûteuse, d'une couleur attirante et les volailles sont peu grasses.